

Royaldorsch – Gratin

Zutaten für 4 Personen

800 gr. Royaldorschfilets
je 1 grüne, rote und gelbe Peperoni
1 Zwiebel
3 EL Butter
1 TL Paprikapulver
2 EL Mehl
¼ lt. Milch
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer Muskatnuss
100 gr Doppelrahmfrischkäse
(Cantadou, Gala, oder Boursin)
20 gr Hartkäse gerieben

Zubereitung :
Ofen auf 200°C vorheizen !

Paprika waschen entkernen und in Würfel schneiden.
Zwiebel fein schneiden

Dorschfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Gratinform ausbuttern.

Die Hälfte der Butter in einer Brat-Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika ca. 5 Minuten dünsten. Zum Schluss mit Paprikapulver bestreuen mischen und abkalten lassen.

Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl einrühren und die Milch dazugeben.

Unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss würzen. dann den Doppelrahmkäse und den Hartkäse einrühren.

Jetzt das Paprikagemüse in die Gratinform einfüllen und verteilen, die Fischfilets drauflegen und mit der Käsesauce übergießen.

Das Ganze im Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Zum Servieren mit etwas frischem Dill garnieren.